BR Manual de uso e instalação

EVP251-431L

Forno elétrico

Forno elétrico

Estimado(a) Cliente,

Parabéns por ter adquirido um aparelho da nossa marca e agradecemos a sua preferência.

Para facilitar a utilização do seu novo aparelho, este manual de uso e cuidado dará as informações que precisa para se familiarizar com o cuidado e a operação de seu equipamento.
Recomendamos ler atentamente antes de colocar seu forno em uso.

Verificar primeiro se o aparelho foi entregue em perfeito estado. Em caso de danos ocorridos durante o transporte, por favor, entrar em contato com imediatamente com a loja da qual você o comprou. O contato se encontra na Nota Fiscal que lhe foi entregue no ato da compra.

Esperamos que curta e aprecie o cuidado e a atenção que demos a cada detalhe de seu novo forno.

Ligação

A ligação deve ser realizada segundo as instruções que constam do capítulo «Ligação à rede elétrica» e de acordo com as regulamentações e normas em vigor. Deverá ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.

Características

A etiqueta de características possui as principais características técnicas, esta encontra-se colocada na parte interna do forno.

Instruções de segurança

- Por medida de segurança, o aparelho deve ser embutido e ligado à rede elétrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- As intervenções e reparações efetuadas por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos ou danificar o aparelho. Mandar reparar o aparelho por um profissional qualificado.
- Crianças não devem ser deixadas sozinhas na cozinha enquanto o forno estiver em uso.
  CUIDADO: Não armazene itens de interesse para crianças sobre o forno.
  Crianças podem tentar alcançar esses itens e sofrer ferimentos sérios
- Aviso, risco de queimaduras: as resistências, o forno e os seus acessórios podem estar excessivamente quentes quando o aparelho está em serviço. Proteger-se com avental e usar luvas de cozinha quando manipular utensílios ou pratos quentes. Tomar todas as precauções necessárias para evitar queimar-se.
- Se utilizar outros aparelhos elétricos em proximidade do seu recinto de cozimento, verificar se o seu cabo de alimentação não está bloqueado entre a parte interna do forno e a porta, pois pode danificá-las e provocar um curto-circuito. Manter os cabos eléctricos dos outros aparelhos a uma distância razoável.
- Nunca limpar o forno com um aparelho de pressão ou a vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Preste uma especial atenção ao preparar os alimentos no forno. A parte interna do forno fica muito quente devido às altas temperaturas, porém o uso de luvas de proteção é recomendado.
- Quando o forno está em serviço, a porta fica quente. Para aumentar a proteção e reduzir a temperatura da parte externa, um terceiro vidro foi integrado na porta (apenas em alguns modelos).
- NUNCA cubra fendas, aberturas ou passagens no fundo do forno, nem cubra uma grelha inteira com papel alumínio. Isso bloqueará o fluxo de ar atravpés do forno e pode causar envenenamento por monóxido de carbono.Revestimentos de papel alumínio também podem aprisionar o calor, gerando um risco de incêndio. A folha de alumínio prejudica o cozimento e pode danificar o revestimento de esmalte.
- As dobradiças da porta do forno podem deteriorar-se no caso de sobrecarga. Não colocar recipientes pesados quando esta está aberta, e não pressionar quando limpa o interior do forno. Tirá-la antes de iniciar a limpeza (ver o capítulo Desmontagem e remontagem da porta do forno). Não deve subir em cima da porta nem sentar-se – especialmente as crianças.
- Este aparelho é fabricado segundo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se veemente às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas ou às pessoas sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, de serem auxiliadas por alguém com competência para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se aos menores.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de coleta seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contate os serviços municipais de sua região, o centro de coleta seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

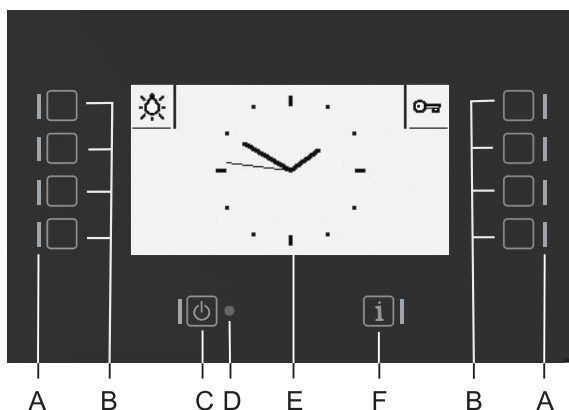
315364

Uso previsto

Este aparelho foi previsto para um uso doméstico. Qualquer outra utilização é inadequada.
O funcionamento do forno encontra-se descrito detalhadamente a seguir.

Descrição do aparelho

A ilustração representa um dos modelos disponíveis. Este manual foi redigido para vários modelos com características diferentes; é portanto possível que descrever funções que o seu aparelho não possui.

1. Painel de comandos
2. Puxador
3. Porta

A Indicadores luminosos das teclas sensitivas
B Teclas sensitivas de funções e de regulagens
C Tecla sensitiva Ligar/desligar
D Indicador luminoso de controle Ligar/desligar
E Display LCD
F Tecla sensitiva INFO

> ⚠ **Todas as seleções e todos os ajustes acionam tocando levemente a tecla sensitive apropriada. Quanto mais a superfície do dedo tocar na tecla, melhor será a resposta eletrônica. A sensibilidade das teclas podem diminuir se o painel de comandos estiver úmido.**

- Cada seleção é confirmada por um sinal sonoro.
- O display apaga-se automaticamente e aparece o relógio se nenhuma tecla for tocada nos 5 minutos após tê-la ativado, exceto quando o cozimento está em curso. Tocando em uma tecla, ele volta a ligar.
- Os indicadores luminosos acesos ao lado das teclas sensitivas indicam as teclas ativas. Os indicadores luminosos intermitentes guiam-nos na sua escolha: indicam as teclas sensitivas que devem provavelmente ser tocadas para iniciar a operação desejada.

Tecla INFO

Ao tocar na tecla INFO, é informado no menu.

315364

(apenas em alguns modelos)

Interruptor de segurança implantado na porta

A porta está equipada com um interruptor de segurança que desliga o aquecimento e o ventilador quando se abre a porta durante o funcionamento do forno e volta a funcionar quando fecha a porta.

Ventilador de resfriamento

Este aparelho está equipado de um ventilador integrado que resfria o exterior do forno e o painel de controle.

Funcionamento prolongado do ventilador de resfriamento

O ventilador funciona ainda durante um momento após a o desligamento do forno para acelerar resfriamento do aparelho.

Funcionamento do forno

Antes da primeira utilização

- Esvaziar o forno de todos os seus acessórios e lavá-lo com água quente e detergente suave habitual. Não utilizar nenhum produto abrasivo que pode riscar a sua superfície.
- Durante a primeira utilização, o forno pode soltar odores desagradáveis de um produto novo. É normal, mas é necessário que o ambiente seja bem ventilado.

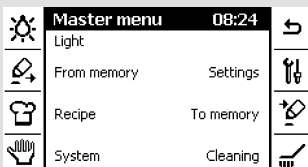
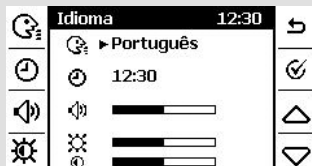
Conselhos para a utilização do forno

- Utilizar de preferência pratos e formas de cor escura, ou com revestimento de silicone ou pratos esmaltados, pois são excelentes condutores de calor.
- Pré-aquecer apenas o forno se estiver indicado na sua receita ou nas tabelas de preparo que constam neste manual.
- O pré-aquecimento de um forno vazio consome muito energia. Podemos colocar um prato após o outro e assim poupar energia.
- Pode-se desligar o forno 10 minutos antes do final do preparo utilizar o calor residual e poupar energia.

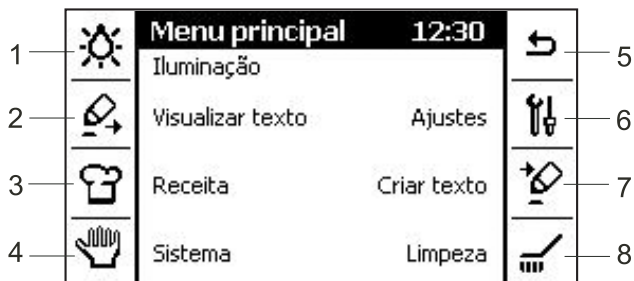
Colocação em funcionamento

Quando o aparelho está ligado à rede elétrica, acende-se o display LCD e aparece o relógio e a hora (ver o capítulo «Acertar a hora»). Colocar o aparelho em serviço tocando na tecla Ligar/desligar. Aparece o **Menu principal**.

Seleção do idioma

315364

- Se não lhe convier o idioma em que aparecem os menus do display, pode-se alterar. A partir do **Menu principal,** selecionar **Ajustes**.

- Tocar nas teclas ao lado das setas △ ▽ para selecionar o idioma desejado. Validar a sua escolha. O **Menu principal** aparece novamente.

Displa LCD

Menu principal e comandos de base

1. Ligar e desligar a iluminação interior do forno
2. Visualização e cozimento de suas receitas pessoais salvas em memória
3. Visualização e cozimento de receitas memorizadas em fábrica
4. Regulagem de cozimento em modo manual
5. Voltar ao menu anterior
6. Regulagens complementares: idioma, hora, volume sonoro, luminosidade do display
7. Guardar, eliminar, modificar as suas receitas pessoais
8. Programa de limpeza AquaClean

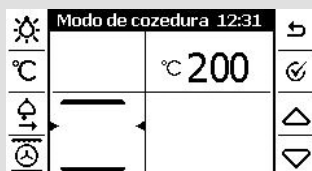
✓ Validação
△ ▽ Setas de escolhas e seleções

- No display LCD, as setas intermitentes indicam a opção selecionada.
- A opção selecionada é ajustada quando toca na tecla ao lado das setas de escolhas.Estas teclas permitem modificar a seleção. Ao tocar rapidamente nestas teclas, aparecem as opções mais devagar, enquento tocar prolongadamente, a operação será mais rápida.
- Quando selecionar todas as alterações, deve-se validá-las.

315364

Acertar a hora

- O relógio deve ser ajustado quando o aparelho for ligado à rede elétrica, ou se o forno ficou desligado durante uma semana.
- Para acertar o relógio, selecionar **Ajustes** no **Menu principal.**
- No menu **Ajustes,** tocar na tecla ao lado do ícone Relógio e ajustar a hora com teclas adjacentes às setas (um toque rápido modifica a hora, minuto e um tocar prolongado acelera a troca dos algarismos).
- Validar o novo ajuste da hora.

Modos de cozedura

Modo manual

Neste modo, é necessário ajustar manualmente todos as funções de cozimento. A temperatura é correspondente ao ao modo de cozimento, com isso, é pré-regulada; se quiser modificá-la, será necessário fazê-lo antes de iniciar o cozimento.

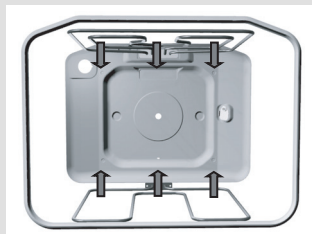
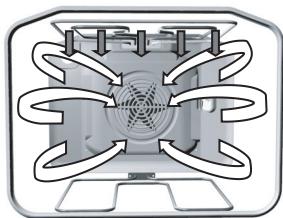
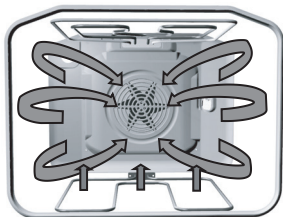
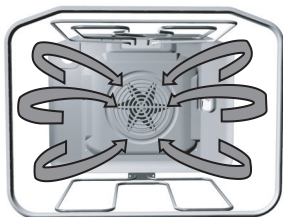
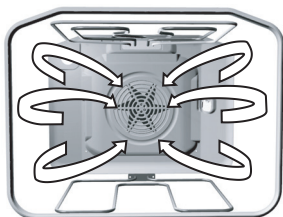
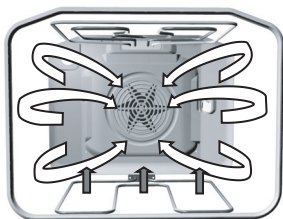
- Para selecionar o modo de cozimento, tocar na tecla ao lado do ícone Modo de cozimento ou nas teclas adjacentes às setas △▽.

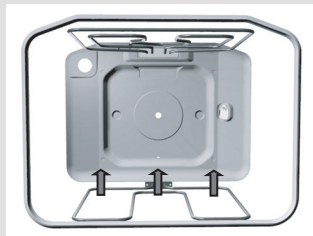
Modos de cozimento disponíveis

Convecção natural

O calor das resistências da placa e superior é repartido uniformemente no interior do recinto. O cozimento das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível..
Temperatura pré-ajustada: 200°C

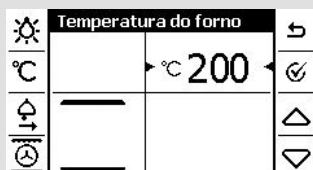
Grelhador duplo

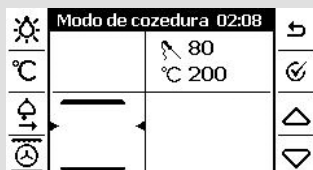
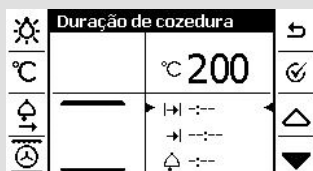
A resistência superior e a resistência de infravermelhos funcionam simultaneamente. O grelhador de infravermelhos instalado na parte superior do forno irradia diretamente o calor
O funcionamento simultâneo das resistências superiores, permitem aumentar o efeito do calor e utilizar da melhor forma toda a superfície da grelha. Este modo é utilizado no cozimento de carne em fatia como os bifes, bifes de lombo, costeletas de vitela, costeletas, etc.
Temperatura preajustada: 240°C

Grelhador e ventilador
O grelhador de infravermelhos e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é indicado ao preparo de grandes pedaços de carne e de aves, em um único nível. É recomendado também para gratinados.
Temperatura pré-ajustada: 170°C

Calor rotativo com placa
A resistência de placa funciona ao mesmo tempo que o ventilador e a resistência circular. Este modo é indicado ao preparo de pizzas, massas densas ou que contém muito líquido, bolos de frutas, e soufflés de queijo.
Temperatura pré-ajustada: 200°C

Calor rotativo
A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular, ao redor do assado ou do bolo, o calor emitido pela resistência circular. Este modo é indicado ao preparo de carnes ou bolos em vários níveis. A temperatura deve ser mais baixa que em modo convencional.
Temperatura pré-ajustada: 160°C

Descongelar
O ar circula sem que as resistências funcionam. Apenas o ventilador é ativado. Este modo serve para descongelar alimentos sem perder as propriedades.

Placa e ventilador
A resistência da placa funciona ao mesmo tempo que o ventilador. Este modo é indicado para preparo de massas finas e esterilização de potes de conservas para frutas e legumes. Utilizar a primeira grelha a partir da parte inferior e não colocar o prato ou a forma na grelha alta para que o ar quente possa circular por cima.
Temperatura preajustada: 160°C

315364

Placa / Aqua Clean

O calor é emitido apenas da resistencia inferior. Este modo é indicado para o preparo de bolos com muito líquido e tortas de frutas. Este função também é indicada para a limpeza da parte do forno (consultar capítulo de limpeza e manutenção).

Abóboda

O calor provém apenas da resistência superior. Indicado para dourar assados e tortas.
Temperatura preajustada: 150°C

°C Ajuste da temperatura de cozimento

- Após ter selecionado o modo de cozimento, tocar na tecla ao lado do ícone °C para ajustar a temperatura do forno entre 30 e 275°C de acordo com o modo de cozimento escolhido. A temperatura aparece por intervalo de 5°C.

- Quando ligar a sonda, aparece nodisplay o ícone que avisa que é necessário ajustar a temperatura da sonda, por cima da emperatura do forno (ver o capítulo « Cozimento programado com a sonda de temperatura ».
- A temperatura da sonda ajusta-se com a do forno, tocando na tecla que se encontra ao lado do ícone °C.

Ajuste do temporizador

- Tocar na tecla ao lado do ícone para selecionar os ajustes desejado. As setas intermitentes indicam-lhe os ajustes que escolheu. Tocar nas teclas adjacentes às setas para ajustar a duração do cozimento.

Ajuste da duração de cozimento

- A duração de funcionamento do forno ajusta-se de 0 a 10 horas por intervalo de 1 minuto.
- Tocar na tecla ao lado do ícone Validação para iniciar o cozimento. Quando decorrer a duração ajustada, o forno para e um sinal sonoro indica que seu prato está pronto.

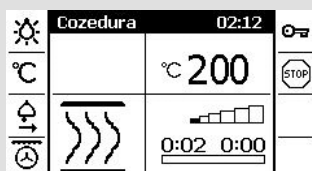
Fim do cozimento programado

Esta função ativa-se apenas se a duração de cozimento for previamente definida e se a receita selecionada não exigir o pré-aquecimento.

- Utilizar esta função se quiser que o seu preparo fique pronto em umahora exata; para isso, ajustar a hora do final de cozimento.
- Ao tocar nas teclas adjacentes às setas, pode-se ler a hora atual e a duração de cozimento.
- Validar o ajuste para que o forno inicie na hora correta, calculada em função da duração de cozimento que foi ajustado.
- Além do relógio, o display mostra a hora de início e a hora do final do cozimento. O indicador luminoso de controle Ligar/desligar pisca. Para anular a função Fim de cozimento programado, tocar 2 vezes na tecla Ligar/desligar.

Ajuste do alarme sonoro

- Utilizar esta opção se desejar ser avisada em um determinado tempo, durante o cozimento
- Com teclas ao lado das setas, selecionar quando deseja ser avisado (os números aparecem de 0 a 10 por intervalo de 1 min.). Quando o cozimento inicia, a contagem decrescente aparece no canto superior à esquerda do display. O alarme toca quando a contagem descrente termina e o cozimento continua normalmente.

Menu Cozimento

A. Para iniciar o cozimento

- Tocar na tecla ao lado do ícone ✓ para confirmar todas os ajustes e colocar o forno em funcionamento. O indicador luminoso vermelho acende-se ao lado da tecla Ligar/desligar.
- Se escolheu a opção Fim de cozimento programada, o forno inicia à hora selecionada, calculada em função da duração de cozimento e da hora do final de cozimento ajustados.

Diferentes informações aparecem no displa□durante o cozimento!

Aparece o seguinte gráfico para indicar a temperatura real do forno:

O forno está frio.

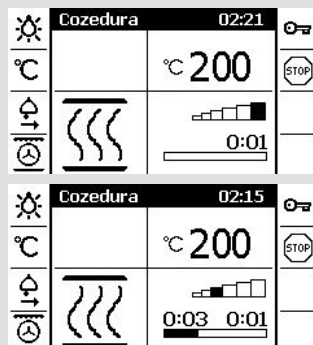
A temperatura do forno atingiu cerca da metade do valor ajustado.

O forno está na temperatura ajustada.

A temperatura do forno é ligeiramente superior à temperatura selecionada. Isso acontece se reduzir a temperatura quando o forno já atingiu a temperatura escolhida anteriormente.

315364

A representação gráfica da temperatura aparece durante todo o pré-aquecimento.

Quando o forno atinge a temperatura ajustada, um bip sonoro avisa que o pré-aquecimento terminou. O ícone do termometro desaparece passado um certo tempo. Durante o cozimento, as resistências aquecem com intervalos regulares para manter o forno à temperatura selecionada.

Visualização da duração de cozimento

- Se não ajustou o tempo de cozimento, aparece o tempo decorrido de cozimento.

- Se ajustou o tempo de cozimento, este aparece à esquerda, e o tempo decorrido aparece à direita. Estes parâmetros também são representados sob a forma de um gráfico dinâmico.

B. Modificação dos parâmetros de cozimento

Durante o funcionamento do forno, pode-se alterar a qualquer momento os parâmetros de cozimento (modo, temperatura, duração). Após ter efetuado os novos ajustes, validá-los e continuar o cozimento. Se não validar os novos ajustes, o cozimento continua com os ajustes escolhidos inicialmente.

C. Pausa/Fim do cozimento

Existem duas possibilidades para parar o cozimento:

- Tocar na tecla ao lado do ícone STOP para interromper o funcionamento do forno. Aparece no display a mensagem « **Interrupção** ». Pode-se alterar os ajustes e iniciar um novo cozimento tocando na tecla ao lado do ícone Validação.

- Para desativar o forno, tocar na tecla Ligar/desligar.
  O menu **Cozimento** fica durante um tempinho no display, o indicador luminoso de controle Ligar/desligar pisca e em seguida a hora aparece no display.

Se a duração de cozimento foi programada, um sinal sonoro e uma mensagem no display avisam que chegou ao fim. Para desligar o alarme sonoro, toque na tecla ao lado do ícone de Validação. Se não quiser iniciar um novo cozimento, tocar na tecla Ligar/Desligar para desativar o forno.

Por medida de segurança, o forno para de aquecer automaticamente após um determinado tempo:

- passado 10 horas se a temperatura ajustada for superior a 120°C.
- passado 24 horas se a temperatura ajustada for inferior a 120°C.

Receitas memorizadas fábrica

O menu **Visualizar texto** serve para a preparação e o cozimento automático dos pratos e massas que constam da lista de receitas O modo, a duração e a temperatura de cozimento foram pré-regulados em fábrica.
27 receitas automáticas estão à sua disposição. Para preparar estes pratos e sobremesas, seguir as instruções guardadas na memória do forno (ver o capítulo « Receitas ». O texto associado às receitas memorizadas em fábrica não podem ser modificados e as modificações dos ajustes de cozimento, não podem ser salvas.

- Tocar na tecla ao lado do ícone **Receitas**, para mostrar as receitas memorizadas em fábrica.
- Com as setas, é possível selecionar um prato, um grupo de alimentos e por vezes uma quantidade.
- Para cada receita selecionada, a lista de ingredientes e o modo de cozimento aparecem tocando na tecla INFO.
- A duração de cozimento pode ser modificada e regular o alarme sonoro se a receita selecionada o exigir.
- Validar a sua seleção para iniciar o cozimento.

Para algumas receitas, é necessário pré-aquecer o forno. É indicada pelo ícone acima do nome da receita! Quando o forno atinge a temperatura ajustada (pré-aquecimento terminado), é avisada por um bip e aparece uma mensagem no displa.

Validar e colocar no forno a sua preparação. O cozimento continua segundo os ajustes pré-selecionados na receita.

315364

Tabela de cozimento

Carne

Alimento	Peso (kg)	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
Assado de porco	1		185	2	100	Prato multiuso
	1,5		185	2	130	Prato multiuso
	2		185	2	150	Prato multiuso
Carne assada	1		210	1	120	Bandeja de vidro com tampa colocado na grelha
	1,5		210	1	140	Bandeja de vidro com tampa colocado na grelha
Assado de vitela	1		185	2	95	Prato multiuso
	1,5		185	2	115	Prato multiuso
Ave:						
Frango ou ½ frango	0,7		165	2	60	Na grelha, colocar a pingadeira embaixo
Frango assado	1,5		175	2	90	Prato multiuso
Costelas e bifes	0,4		240	4	21	Preaquecimento - na grelha, colocar a pingadeira embaixo
	0,8		240	4	24	Preaquecimento - na grelha, colocar a pingadeira embaixo
Linguiças	0,4		240	4	12	Preaquecimento - na grelha, colocar a pingadeira embaixo
	0,7		240	4	14	Preaquecimento - na grelha, colocar a pingadeira embaixo

Peixe

Alimento	Peso (kg)	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
4 Trutas	0,8		175	2	47	Preaquecimento - na grelha, colocar a pingadeira embaixo

Nota: antes de iniciar um cozimento no grelhador, leia as instruções abaixo com as devidas precauções recomendadas. Pré-aquecer o forno vazio. Untar a grelha e a carne/peixe. Virar uma vez as fatias pouco espessas no meio do cozimento. Quando for assar pedaços grandes (frango, peixe) no modo grelhador é necessário untá-los e colocar condimentos (alho, tomilho, manjericão, etc a a gosto). Virar a ave a meio do cozimento. O peixe não precisa de ser virado.
Leia as dicas de cozimento em convecção natural e se for utilizar essa função, coloque água no prato para evitar que a gordura contida na carne não queime duranto o preparo. Virar uma vez a carne que estiver assando. Virar uma vez o assado que estiver no prato multiuso. Se usar um prato menor, colocá-lo na grelha na corrediça n° 1.

315364

Massas: massa fermentada, pão-de-ló, massa podre

Pastelarias: massa fermentada

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
Pizza		200	1	18	Pré-aquecimento - bandeja massa
Pão branco		175	2	50	Bandeja de massas
Crumble		180	2	40	Bandeja de massas
Kugelhof - bolo de frutas		165	1	60	Forma escura redonda Ø 25 cm colocada na grelha

Pastelarias: massa para base

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
Bolo mármore		160	1	65	Forma escura colocada na grelha
Bolo de frutas		160	2	55	Bandeja de massas
Bolos “viennois”		170	2 e 3	23	Pré-aquecimento - bandeja massas

Pastelarias: massa podre

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
Quiche Lorraine#		190	2	50	Forma antiaderente, redonda, Ø 25 cm
Cheesecake		175	1	65	Forma escura, redonda, Ø 25 cm

- Cozimentoo – assar a massa apenas durante 15 minutos (incluídos na duração de cozimento pré-ajustada) em seguida adicionar o recheio preparado durante este tempo.

Pastelarias: massa para biscoito de Savoie

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
Biscoito de Savoie		180	1	32	Pré-aquecimento - Forma escura, redonda, Ø 25 cm colocado na grelha
Biscoito enrolado		175	2	21	Pré-aquecimento - bandeja massas

Massas congeladas

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
Strudel de maçãs		185	2	55	Bandeja de massas
Croissants		190	2	33	Bandeja de massas
Pizza		210	2	22	Bandeja de massas

Note: o menu INFO de receitas informa que deve-se untar as formas.
Quando assar pão, untar e enfarinhar a bandeja apenas no lugar onde colocou a massa. Utilizar apenas papel vegetal resistente às temperaturas elevadas; verificar as indicações que constam na embalagem. Ler os informes de cozimento das massas. Aviso: no menu INFO sobre as receitas, 1 saquinho de açúcar baunilha = 10 g e 1 saquinho de fermento = 13 g.

Suflês

Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
Suflê de queijo		195	1	42	Recipiente de vidro 25x25cm colocado na grelha
Suflê de arroz		195	1	38	Recipiente de vidro 25x25cm colocado na grelha

Legumes

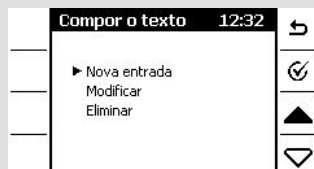
Alimento	Modo	Temp. (°C)	N° da corre-diça	Dura-ção (min.)	Observação
Brócolos gratina-dos		200	1	38	Recipiente de vidro 27x27cm colocado na grelha
Moussaka		190	1	43	Recipiente de vidro 27x27cm colocado na grelha
Tomates reche-ados		190	1	45	Recipiente de vidro 27x27cm colocado na grelha

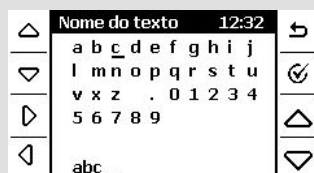
Preparação dos brócolis: colocar para ferver brócolis e as batatas na água; retirar do fogo quando estiverem meios cozidos. Preparação da moussaka: colocar para fritar rapidamente no óleo as fatias de beringelas enfarinhadas e em seguida deixá-las escorrer em papel absorvente. Colocar para dourar as cebolas e a carne picada. A nossa sugestão: adicionar especiarias e condimentos. Preparação dos tomates recheados: colocar para ferver as batatas, amassá-las, colocar este « puré » para fritar com um pouco de margarina, adicionar uma gema de ovo e rechear os tomates vazios com essa mistura. Gratinar com parmesão.
NB: utilizar um recipiente de vidro e não adicionar água fria durante o cozimento.
Aviso: No modo cozimento automático, o forno avisa quando o Pré-aquecimento terminou (para todas as receitas que exigem um Pré-aquecimento). Colocar a forma e confirmar a continuação do cozimento.

Receitas pessoais

É possível memorizar suas receitas pessoais e deixa-las disponíveis no display quando quiser prepará-las. Pode salvar até doze receitas. A seleção e os ajustes são feitos como para as outras receitas memorizadas de fábrica.

Compor e salvar receitas pessoais

- No **Menu principal**, selecionar **Criar texto** e abrir **Compor o texto**. Neste menu, selecione **Nova entrada,** Modificar, ou **Eliminar** a receita.
- Validar cada seleção.

Nova entrada

 Se já registou 12 receitas, « Nova entrada » fica inacessível. Primeiro eliminar algumas para dar lugar às novas que quer memorizar.

Para dar nome à receita

- Selecionar **Nova entrada.**
- Em **Nome do texto**, digitar utilizando os caracteres com as teclas ao lado de setas situadas no lado esquerdo do display. O carácter selecionado é sublinhado por um traço intermitente. Para validar, tocar na tecla adjacente à seta △ (à direita do display). Para eliminar, tocar na tecla ao lado da seta ▽
  O nome da receita aparece no campo em baixo do display e pode conter até 10 caracteres.

Para entrar os ajustes de cozimento

- Selecionar o modo, a temperatura e a duração de cozimento.
- Se quiser colocar uma receita que será usada a sonda, terá que conectá-la ao forno antes de ajustar o cozimento (ver capítulo « Cozedura programada com a sonda de temperatura»). Ajustar a temperatura da sonda. A próxima vez que selecionar esta receita, o forno solicitará que conecte a sonda, caso não o tenha feito.
- Tocar na tecla ao lado do ícone para ajustar o pré-aquecimento do forno.
- Validar todos os ajustes escolhidos.

N° da corrediça 12:33
abc
°C 200
|→| -:--
▸1

Níveis de cozimento

- Para algumas receitas, deve-se indicar o **N° da corrediça** .
  Os números de corrediça disponíveis vão de 1 a 4 e dependem do tipo de alimento e do modo de cozimento.
- Validar a entrada e por fim validar a sua receita (no display: **validar o texto**).

Modificar uma receita

Abrir o menu **Modificar** e selecionar o nome da receita.
É possível modificar todos os ajustes de cozimento. Validar as modificações efetuadas.

315364

Eliminar uma receita

No menu **Eliminar**, todos os nomes das receitas aparecem no display. Selecionar a(s) receita(s) que deseja eliminar. Uma mensagem de aviso pede-lhe de confirmar a eliminação. Após validação, a receita selecionada fica definitivamente eliminada da memória.

Austes especiais

Segurança criança / bloqueio

Com a trava de segurança é possível preteger o forno de qualquer funcionamento e modificação involuntária ajustes de cozimento.

Para ativar o dispositivo de segurança de crianças:
- quando a hora do dia aparece no display;
- durante o cozimento.

Para ativar o dispositivo de segurança de crianças, tocar na tecla ao lado do ícone 🔑 e validar. O ícone da chave aparece no display e indica-lhe que o bloqueio foi ativado.
Quando o dispositivo de segurança das crianças é ativado, pode desligar o forno tocando na tecla Ligar/desligar.

No caso de falha elétrica, o dispositivo de segurança das crianças fica desativado.

Ajustes complementares

Idioma, Relógio, Volume sonoro, luminosidade e contraste da tela.

- Para acessar os ajustes complementares, toque a tecla do **Menu principal**, na tecla ao lado do ícone. Toque em seguida na tecla ao lado dos ícones correspondentes às opções desejadas.
- Utilizar as teclas ao lado das setas para prosseguir aos diferentes ajustes e em seguida validar as suas escolhas.

Iluminação do forno

No **Menu principal**, existe um menu dedicado à iluminação do forno: ☼.

315364

Níveis de cozimento (alguns modelos)

- Os acessórios do forno (grelha, placa de pastelaria e pingadeira) podem ser inseridas em quatro níveis diferentes.
- As corrediças são numeradas de baixo para cima.
- O nível indicado para o cozimento de diferentes pratos está indicado nas tabelas de cozimentos nos próximos capítulos deste manual.
- Dependendo do modelo do forno, as corrediças podem ser em fio ou telescópicas. As corrediças telescópicas (total ou parcialmente retiráveis) se encontram nos 2º, 3º e 4º níveis. Se o seu forno estiver equipado de corrediças em fio, inserir sempre a grelha, a placa de pastelaria e a pingadeira nas corrediças.

Corrediças telescópicas extensíveis (alguns modelos)

As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extensíveis) estão implantadas nas paredes laterais direita e esquerda do forno, nos três níveis: o segundo, o terceiro e o quarto a partir de baixo.

Dependendo do modelo do forno, existem três jogos diferentes de corrediças telescópicas:
- três pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- um par de corrediças totalmente extensíveis e dois pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- três pares de corrediças totalmente extensíveis.

⚠ **As corrediças e os outros acessórios ficam quentes durante o cozimento. Colocar luvas de cozinha quando manipular.**

- Para inserir a grelha, a bandeja de massas ou a bandeja funda nas corrediças, primeiro fazer correr um par de corrediças (esquerda e direita) fora do forno.

315364

- Colocar a grelha ou a forma nas duas corrediças, e em seguida empurrar o conjunto no interior do forno, até o fundo Apenas fechar a porta quando as corrediças telescópicas estiverem completamente dentro do forno.

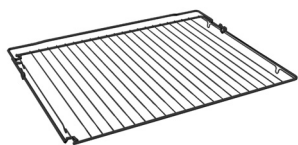
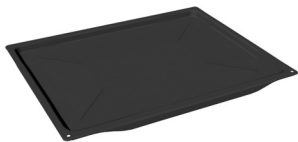
Painéis removíveis de esmalte EcoClean fáceis de limpar

As paredes removíveis de esmalte EcoClean, são ecológicas e econômicas, são muito fáceis de limpar e impedem asque as gorduras fiquem presas nas paredes do forno.

As corrediças removíveis instalam-se da seguinte forma:
- Retirar o painel do fio ou das corrediças telescópicas (ver capítulo Desmontagem das corrediças).
- Inserir as corrediças removíveis no encaixe nas paredes fixá-las na abertura apropriada e puxá-la para cima.

Quando instalar as corrediças telescópicas totalmente extensíveis, colocar nos orifícios inferiores situados nas paredes fixas do forno os quatro clipes fornecidos e inserir os pinos no suporte destes clipes. Estes servem para manter o painel em fio bem no lugar.

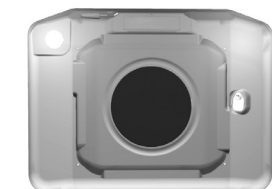
Acessórios (alguns modelos)

A assadeira de vidro foi desenvolvida para o uso no preparo e cozimento dos alimentos, mas também pode ser usada como prato de serviço.

A grelha suporta os pratos ou as formas que contem as preparações que serão assadas, mas pode-se também colocar alguns alimentos para assar diretamente sobre a grelha.

A assadeira de massas está apenas prevista para assar bolos.

A assadeira multiuso profunda pode ser usada para assar grandes pedaços de carnes e bolos contendo muito líquido. Pode também ser usada como pingadeira para recolher a gordura dos alimentos ou peixes que são assados diretamente na grelha ou no espeto.

Não é possível colocar a assadeira profunda no primeiro nível, em baixo do forno.

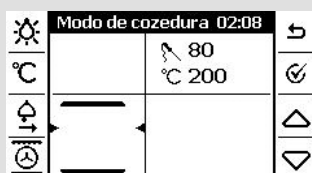
A parede traseira do forno está revestida de uma **placa catalítica** que deve ser desmontada ou substituída exclusivamente por um profissional qualificado.

Filtro antigordura (alguns modelos)

O filtro anti-gordura situado na parede traseira no fundo do forno protege o ventilador, a resistência circular e as paredes do forno da gordura. Inserir sempre o filtro durante o preparo de carne e quando utilizar o grelhador, mas removê-lo para o preparo massas. A utilização do filtro durante o preparo de bolos, pode atrapalhar o resultado final.

315364

Cozimento programado com a sonda de temperatura

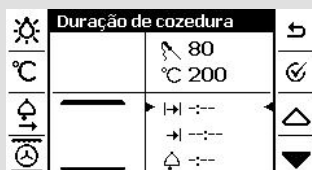
Este modo de preparo permite ajustar a temperatura desejada no interior da carne. O ajuste é possível entre 30 e 99°C.
O forno permanece ligado até a temperatura interna ser atingida. Ela é medida pela sonda. Este modo de preparo é indicado para grandes peças de carne, se possível sem osso. O frango e o coelho não são indicados para este tipo de cozimento.

- Verificar se a sonda não toca a resistência durante a cozedura.

Sonda

Ligar a sonda na tomada no conector dentro do forno e em seguida inserir a agulha no pedaço de carne. O conector se encontra no canto superior, no painel lateral esquerdo. É protegida por uma tampa metálica que é necessário tirar para ligar a sonda e voltar a colocar após o cozimento.

Temperaturas no centro aconselhados:	
Porco assado	85°C
Rosbife	80°C
Carne assada	75°C
Filé mignon	40-50°C

Procedimento

- Ligar a sonda e em eguida espetá-la até ao meio do pedaço da carne.
- No menu **Modo de cozimento,** ajustar a temperatura da sonda entre 30 e 99°C (os números aparecem em intervalos de 1°). Ajustar igualmente a temperatura do forno e selecionar o modo de cozimento (as resistências que vão aquecer).
- Validar os ajustes e colocar o forno em funcionamento. A sonda mede a temperatura que aumenta no interior da carne.
- Quando se atinge a temperatura programada no interior da carne, o forno para e ouve-se um sinal sonoro.

Utilização combinada da sonda e do temporizador

Pode-se utilizar a sonda juntamente com as funções « duração de cozimento» ou «fim de cozimento programado» (ver o capítulo « Ajuste do temporizador »). Lembrar-se no entanto do seguinte:

315364

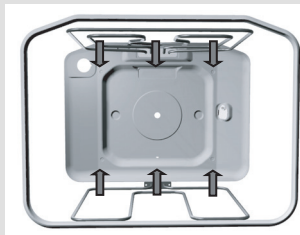
- se ajustar a duração de cozimento |→|, o forno desliga-se quando decorrer a duração programada, mesmo se a temperatura real no meio for ainda inferior à temperatura ajustada. Portanto necessário que a duração de cozimento programada seja sempre um pouco mais longa de que o tempo necessário à obtenção da temperatura ajustada. Entretanto, o forno fica a uma temperatura conveniente para guardar a carne quente.
- Proceder da mesma forma para a função « fim de cozedura programada » →|.
- A utilização combinada da sonda e do temporizador poderá dar bons resultados quando tiver bastante experiência para conhecer a duração necessária para o cozimento de diferentes quantidades de carne com uma determinada temperatura. Será lmais fácil programar uma duração de cozimento um pouco mais longa do que o necessário e conseguirá utilizar a função « fim de cozedura programada ».

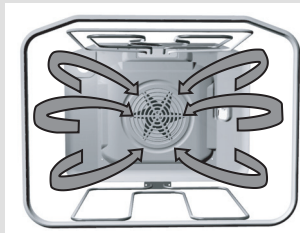
Observação
- Se ligar a sonda durante o cozimento, o forno para.
- Se selecionar uma receita que não prevê a sonda quando a sonda está ligada, o cozimento é impossível. Será avisado por uma mensagem no display e ouve-se um sinal sonoro. Se uma das suas receitas utilizar a sonda, terá que liga-la antes de iniciar os outros ajustes.

Utilizar a sonda de temperatura prevista apenas para este forno!

Preparo de massas

- Os modos « convecção natural » e « calor rotativo » são os mais adaptados para o preparo de massas (bolos, tortas...)
- Quando assar bolos, retirar sempre o filtro antigordura.

Conselhos
- Quando for assar bolos, seguir corretamente as instruções sobre a escolha das corrediças, a temperatura e a duração de cozimento fornecidas nas Tabelas de cozimento das massas. Não ter como exemplos experiências anteriores, pois as indicações que constam das nossas tabelas de cozimento das massas foram especialmente adaptadas para este forno.
- Se não encontrar o bolo que deseja fazer, utilizar os ajustes de um bolo similar.

Assar em convecção natural

- O preparo é feito apenas feito num único nível.
- A convecção natural é indicada ao preparo de todos os tipos de bolos e pães.
- Utilizar formas escuras. As formas claras refletem o calor e os bolos não ficam dourados. Colocar sempre as formas na na grelha.
- O pré-aquecimento diminui o tempo de preparo. Não colocar a massa do bolo enquanto o forno não estiver na temperatura desejada, ou seja quando o indicador luminoso vermelho se apaga.

Assar por convecção

- Assar por convecção é indicado ao preparo de pratos em grelhas diferentes, especialmente ao preparo de bolos.
  É recomendado pré-aquecer o forno e colocar as formas nas guias de n° 2 e 4. Assar por convecção também é indicado para massas com muito líquido e/ou com frutas.
- Normalmente, a temperatura é mais baixa de que na convecção natural (ver a tabela de cozimento de massas).
- Preparo de diferentes tipos de bolobs simultaneamente se a temperatura exigida for mais ou menos idêntica.
- O tempo de preparo difere de um nível para o outro; portanto, quando for preparar em dois ou até três níveis simultaneamente, retirar do forno o que assar primeiro (normalmente o de cima).
- Os bolos individuais, por exemplo muffins, devem ter o mesmo tamanho e a mesma espessura. Os bolos de espessuras diferentes, assam de uma forma desigual.
- Ao colocar vários bolos ao mesmo tempo, a porta do forno pode condensar.

Dicas para preparo de massas

O bolo está completamente assado?
Inserir um palito de madeira na massa, se ao retirar o palito e estiver sem massa, o bolo está assado. Pode desligar o forno e utilizar o calor residual.

O bolo baixou.
Verificar a receita. Indicamos colocar menos líquido. Respeitar o tempo de preparo.

Os bolos não ficam douradinhos em baixo
Da próxima vez, utilizar uma forma de cor escura, ou colocá-la no nível inferior, ou então utilizar o aquecimento inferior no final do preparo.

Os bolos com recheios mais líquidos, como cheesecake, não estão completamente assados.
Da próxima vez, reduzir a temperatura e aumentar a duração de preparo.

Observações na tabela de preparo de massas:

- As tabelas indicam uma faixa de temperaturas: um valor mínimo e um valor máximo. Para primeira vez, selecionar a temperatura mais baixa. Caso o bolo não esteja suficientemente, assado, pode-se alterar a temperatura.
- O tempo de preparo é sugestivo. pode variar dependo de cada receita.
- O valor em negrito na tabela indica a temperatura mais apropriada para o preparo de bolos..
- O asterisco (*) significa que é necessário pré-aquecer o forno.
- Se utilizar papel vegetal, verificar se o mesmo resiste às temperaturas elevadas.

Tabela de tempo de preparos com aquecimento superior e inferior ou com convecção - usando um único nível.

Tipos de preparos	N° da guia (a partir de baixo)	Temperatura (em °C) ▭	N° da guia (a partir de baixo)	Temperatura (em °C) ⊛	Tempo de preparo (em min.)
Massas doces					
Bolo mármore, bolo formato anel	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Bolo numa forma retangular	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Bolo quadrado	1	160-170	2	**150-160**	45-60
Cheesecake	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Bolo de frutas, massa areada	1	180-190	2	**160-170**	50-70
Bolo de frutas com calda	1	170-180	2	**160-170**	60-70
Pão-de-ló	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Bolo com glacê	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Bolo frutas, massa misturada	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Bolo de cereja	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Rocambole	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Bolo massa fermentada	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Bolo trançado/Catarina	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Bolo de Natal	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Strudel de maçãs	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Rosquinha de forno (donuts)	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Massas areadas					
Quiche Lorraine	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Pizza	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Pão	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Pães de leite*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Bolos individuais					
Bolos secos (cookies)	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Petits fours *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Pequenos bolos de massa fermentada (ex:. sonhos)	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Pequenos bolos de massa folhada	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Carolinas/Bombas	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Soufflés					
Soufflé de arroz	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Soufflé de queijo	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Produtos congelados					
Strudel de maçã ou de queijo	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Cheesecake	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Pizza	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Batatas fritas assadas no forno	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Croquetes	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Nota: o nº da guia refere-se a forma ou grelha na qual serão colocadas as formas. A forma funda não deve ser colocada na primeira guia.

315364

Tabela de preparo de massas utilizando calor inferior e convecção.

Tipo de pastelarias	N° da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (em °C)	Duração de cozedura (em min.)
Cheesecake(750g de queijo)	2	150-160	65-80
Pizza* - massa fermentada	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine – massa areada	2	180-200	35-40
Torta de maçãs com glacê – massa fermentada	2	150-160	35-40
Bolos de frutas – massa de base	2	150-160	45-55
Strudel de maçã – massa folheada	2	170-180	45-65

Nota: o n° da guia indica a grelha na qual serão colocadas as formas de bolo.

Preparo de carne

- Para o preparo de carne, utilizar os modos de preparo , e .
- Os dados em negrito representam a operaõ mais adequada para para o preparo de determinada carne.
- Para preparar carne, indicamos o uso do filtro para gordura no forno (de acordo com o modelo do forno).

Dicas de uso para acessórios de cozinha

- Carnes podem ser preparadas com revestimento esmalte, panelas de vidro temperado, panelas de barro e de ferro.
- Travessas de aço inox não são recomendadas pois refletem muito calor.
- Pode-se cobrir o alimento com papel alumínio, isso manterá assim conservará a textura do alimento e o forno limpo.
- Se não cobrir o alimento com papel alumínio, ele será assado mais rápido.

Dicas de preparo para carnes

- A tabela de preparo de carnes indica qual guia deve utilizar, temperatura e tempo de cozimento. Podem variar de acordo com o peso ou da qualidade da carne e deve ser ajustada.
- Indicamos cozinhar carnes, aves e peixes a partir de 1kg para que se torne econômico.
- Adicionar a quantidade de líquido necessário para que a gordura e o molho da carne não queimem no fundo do da assadeira. Verificar o preparo sempre para que o liquido não evapore, se for necessário, adicionar o líquido várias vezes durante o preparo.
- Na metade do tempo de preparo, vire a carne, principalmente se for usar o prato multiuso. Para melhores resultados, indicamos começar o preparo com o lado superior virado para baixo.
- Ao assar grandes pedaços de carnes, o vidro do forno pode condensar, isso é normal e não atrapalha o funcionamento do forno, é um fenômeno natural. Após o uso, limpar e secar o vidro do forno.
- Não deixe os alimentos esfriarem dentro do forno, assim é possível evitar o condensamento.

Tabela de preparo de carne no forno com aquecimento superior e inferior e convecção - assar em um único nível.

Tipo de carne	Peso (g)	N° da guia (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	N° da guia (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de duração (min.)
Vaca						
Rôti de vaca	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Rôti de vaca	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Rosbife	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Rosbife bem passado	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Porco						
Assado de porco	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Lombos de porco	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Lombos de porco	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Quartos de porco	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Rocambole	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Costelas de porco	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Assado de carne picada	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Vitela						
Rolo de vitela	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Pernil de vitela	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Cordeiro						
Costelas de cordeiro	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perna de carneiro	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Carne de caça						
Lombo de lebre	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Perna de cabrito	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Perna de javali	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Ave						
Frango inteiro	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Frango	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Pato	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Ganso	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Peru	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Peixe						
Peixe inteiro	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Soufflé de peixe	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

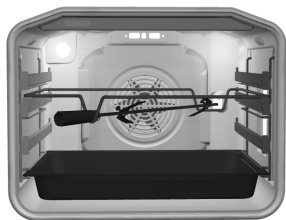
Nota: o nº da guia refere-se a forma ou grelha na qual serão colocadas as formas. A forma funda não deve ser colocada na primeira guia.

315364

Dourar e grelhar

- Para se grelhar a carne, deve-se tomar muitos cuidados. Devido à temperatura elevada do grelhador infravermelho, as paredes do forno e os seus acessórios estão extremamente quentes. Usar luvas de cozinha e utilizar uma pinça de churrasco.
- Se for cortar a carne com um garfo, cuidado com a gordura quente que sairá dela. Para evitar as queimaduras, utilizar uma pinça de churrasco e proteger os olhos.
- Sempre vigiar o preparo, a carne pode queimar com facilidade devido à temperatura elevada.
- Não deixar que as crianças se aproximem do grelhador.
- Por eliminar a gordura contida nos alimentos, o grelhador é um modo de preparo muito saudável, principamente no preparo de linguiças, bifes e peixe (filé, escalopes e postas de salmão). Deixa a pele de aves com crocância e pode ser utilizado também para dourar e gratinar.

Dicas para uso da função Grill.

- Durante o uso do grelhador, a porta do forno deve permanecer fechada.
- Na tabela de preparo do grelhador, encontrará indicações sobre o nº das guias que devem ser utilizadas, a temperatura e tempo de preparo. Este pode variar em função do peso e da qualidade da carne; deverá ser ajustado.
- Durante o preparo com o grelhador, o filtro de gordura deve ser usado.
- O grelhador de infravermelhos – e a resistência superior em modo Grelhador duplo - deve ser pré-aquecido durante 5 minutos.
- Untar a grelha na qual vai colocar os alimentos.
- Colocar as fatias da carne na grelha e em seguida colocá-la na guia n° 4.
- Para recolher a gordura que vai escorrer, coloque uma bandeja na guia do nível inferior.
- Virar a carne no meio do preparo, mas indicamos grelhar um lado um pouco mais que o outro.
- Quando colocar pedaçõs maiores de carne, (frango, peixe), inserir inserir a grelha no segundo nível e uma bandeja um pouco mais profunda no primeiro.
- Virar uma vez a carne no meio do preparo. Uma vez para as fatias mais finas. As mais grossas, necessitarão ser viradas várias vezes. Utilizar sempre uma pinça de churrasco para virar a carne e também evitar que o suco da carne não seja perdido.
- As carnes vermelhas cozinham mais rápidas que as carnes brancas (porco, vitela).
- Após cada utilização, limpar o grelhador, as paredes do forno e os seus acessórios para que a gordura não queime durante o uso seguinte.

Preparo no espeto

(Apenas em alguns modelos)

- O combinado gira-espeto compõe-se de um espeto com cabo removível e dois garfos para fixar a carne.
- Para instalar o gira-espeto, colocar primeiro o suporte na corrediça n° 3 de baixo para cima.
- Colocar a peça a grelhar, já temperado, e colocar os garfos na frente e atrás do pedaço da carne. Após isso, apertar o parafuso.
- Apertar o cabo na parte superior do espeto. Empurrar a ponta do espeto no orifício situado no fundo do forno, à direita, e protegido por uma proteção rotativo. Colocar a parte da frente do espeto no apoio até que ele se encaixe e fique bem posicionada.
- Colocar uma bandeja funda para que que recolha a gordura que vai escorrer da carne que está no gira-espeto.
- Ativar o gira-espeto escolhendo a posição “Grelhador duplo” .
- Antes de fechar a porta do forno, retire a alça do gira-espeto.

Tabela de preparo do grelhador duplo ou no grelhador de infravermelhos + ventilador

Tipo de alimento	Peso (g)	N° da guia (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Duração de preparo (min.)
Carne e salsichas					
4 bifes mal passados	180g/pç	4	240	-	14-16
4 bifes	“	4	240	-	16-20
4 bifes bem passados	“	4	240	-	18-21
4 escalopes de porco	“	4	240	-	19-23
4 costelas	“	4	240	-	20-24
4 escalopes de vitela	“	4	240	-	19-22
6 costeletas de carneiro	100g/pç	4	240	-	15-19
8 linguiças	100g/pç	4	240	-	11-14
3 fatias de bolo de carne	200g/pç	4	240	-	9-15
1/2 frango	600g	2	-	180-190	25 (1ª face) 20 (2ª face)
Peixe					
Postas de salmão	600	3	240	-	19-22
4 trutas	200g/pç	2	-	170-180	45-50
Pão					
6 fatias de pão branco	/	4	240	-	1,5-3
4 fatias de pão multicereais	/	4	240	-	2-3
Sanduiches tostados	/	4	240	-	3,5-7
Carne / ave *					
Pato *	2000	2	210	150-170	80-100
Frango *	1500	2	210-220	160-170	60-85
Porco assado	1500	2	-	150-160	90-120
Filete de porco	1500	2	-	150-160	120-160
Joelho de porco	1000	2	-	150-160	120-140
Rosbife	1500	2	-	170-180	40-80
Legumes gratinados**					
Couve-flor	750	2	-	210-230	15-25
Aspargos	750	2	-	210-230	15-25

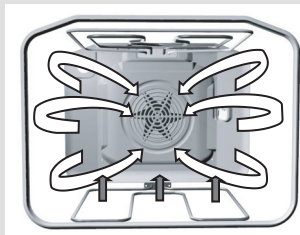
Observações: o nº da guia diz respeito à grelha na qual você coloca a carne; na parte «carne /ave» o nº diz respeito bandeja, mas para o frango, está relacionado com a grelha.
Quando for assar a carne em um prato, verifique que este contenha líquido no fundo para não queimar. Vire no meio do preparo. Quando for preparar uma carne direto na relha, colocar uma bandeja na guia no nível inferior (1º nível se for pouco profunda, 2º nível se usar a bandeja profunda, ver CONSELHOS e DICAS para preparo no grelhador).

Recomendações para preparo de trutas: limpar a truta com papel absorvente. Rechear com alho, salsa, sal e pimenta. Untar a parte extena da truta e colocar direto na grelha. Não virar durante o preparo.

Notas

* Este tipo de carne pode ser preparado direto no gira-espeto (ver os dicas de preparo no gira-espeto)

** Antes de colocar no forno, os legumes devem estar semi-cozidos. Cubra-os com molho Bechamel e queijo ralado. Coloque em uma forma de vidro refratária na grelha.

315364

Conservas

Para a esterilização de potes de conservas, utilizar a resistência inferior e convecção.

Preparar os alimentos e os frascos como é usual. Utilize frascos de vidro com tampa vedado com borracha. Nunca utilizar frascos com tampas de roscas ou tampa de metal. Os frascos devem ter o mesmo tamanho, e devem conter mesmo tipo de alimentos que e deverá ser fechado hemérticamente. Pode-se colocar 6 frascos de um litro dentro do forno.

- Utilize apenas alimentos frescos.
- Colocar 1 litro de água quente (por volta de 70°C) no prato no prato multiuso profundo para produzir o vapor necessário. Colocar os frascos de forma a não tocar as paredes do forno (ver a ilustração). Umidificar as vedações de borracha antes de colocar dentro do forno.
- Colocar o prato multiuso profundo com os frascos na guia do segundo nível de baixo para cima.
- Observar. Quando os alimentos começarem a ferver, seguir as instruções que constam na tabela abaixo.

Tabela de conservas

Alimentos para conservar	Quantidade	170 - 180°C, até ebulição	Início da ebulição	Deixar descançar no forno
Frutos				
Morangos	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	25 min.
Frutas com caroço	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Compota	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	35 min.
Legumes				
Pepinos, pickles	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Feijões, cenouras	6x1 litro	40 - 55 min.	Continuar a 120°C 60 min	30 min.

A duração que consta da tabela sugerida. O tempo de cozimento pode variar em função da temperatura ambiente, do número de frascos, quantidade e temperatura das frutas e legumes que serão conservados.. Antes de desligar o forno (para as frutas) ou de baixar a temperatura de cozimento (para alguns legumes), verificar se a ebulição começou nos frascos.

Importante: observar o início da ebulição no primeiro frasco.

Limpeza e manutenção

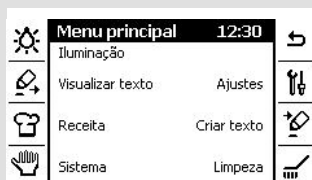
Nunca limpar o forno com um aparelho de vapor ou de alta pressão.
Antes de iniciar a limpeza, desligar o aparelho da fonte da tomada e deixá-lo esfriar.

Frente do equipamento
Limpar as superfícies com um detergente líquido não abrasivo e uma esponja macia. Colocar um pouco de detergente na esponja, esfregar as manchas, em seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto diretamente nas superfícies. Evitar os detergentes agressivos e abrasivos, objetos objectos afiados e palhas de aço.

Superfícies de alumínio
Limpar estas superfícies com uma esponja macia e um detergente líquido não abrasivo indicado ao alumínio. Colocar um pouco do produto na esponja úmida, tirar as manchas, em seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto diretamente no alumínio. Nunca utilizar detergentes abrasivos ou palhas de aço. Utilizar sempre produtos indicados para alumínios e seguir as instruções do fabricante. A superfícia de alumínio não deve entrar em contato com sprays de limpeza para fornos.

Aço Inox
(Apenas em alguns modelos)
Limpar as superfícies com um detergente leve e uma esponja macia. Não utilizar nenhum detergente abrasivo nem produto solvente que danifique o inox. Passar sempre no sentido do aço. Tirar o excesso com pano umido apenas com água.

Superfícies laqueadas ou plásticos.
(Apenas em alguns modelos)
Limpar os botões e o puxador com uma esponja macia e detergente líquido indicado para superficies lisas laqueadas. Pode-se utilizar detergentes indicados para este tipo de material, neste caso, seguir as instruções do fabricante.

AVISO: As superfícies acima mencionadas nunca devem entrar em contacto com sprays de limpeza de fornos, pois estes, são altamente abrasivos e podem danificar irreversivelmente as superfícies de acabamento dos fornos.

Interior do forno

- Pode limpar a parte interna do forno com produtos indicados (detergentes, sprays para fornos) apenas quando não está muito sujo.

No **Menu principal**, tocar na tecla ao lado do ícone .
A temperatura selecionada é de 50°C. Colocar cerca de 0,5 litro de água no prato multiuso e colocá-lo na corrediça n°2 (começando de baixo). Passado 30 minutos, os resíduos alimentares secos amolecem facilitando a limpeza, utilize uma esponja.

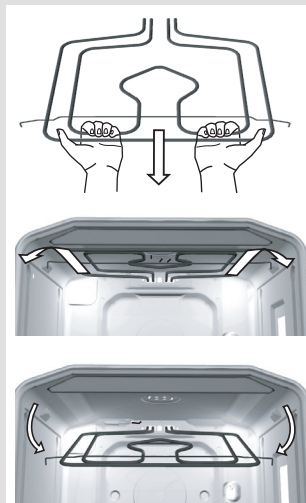
Para limpeza mais difícil, seguir as seguintes instruções:

- Deixar o forno esfriar totalmente antes de limpar.
- Limpar o forno e os acessórios após cada utilização para evitar evitar que as manchas fiquem incrustadas.
- Os pingos de gordura nas paredes saem com facilidade com água quente e detergente enquanto o forno ainda está morno.
- Para limpar as manchas resistentes, utilizar os produtos indicados para fornos. Enxaguar com água limpa epara remover qualquer resíduo do produto de limpeza.
- Nunca utilizar produtos abrasivos, como palhas de aço ou removedores de manchas.
- As superfícies laqueadas, aço inox ou de alumínio não devem entrar em contato com os sprays de limpeza de fornos, pois, isso pode danificá-los. Esse procedimento também é indicado para a sonda de temperatura (se o forno possuir) e para as resistências (parte superior e grelhador).
- Durante a compra de detergentes, pensar no meio ambiente e seguir as instruções do fabricante.

Camadas catalíticas do forno (Apenas em alguns modelos)

- O esmalte catalítico é frágil e sensível às limpezas, não é indicado o uso de produtos agressivos e objetos cortantes.
- O esmalte acelera a decomposição da gordura e de outras impurezas. Geralmente, as pequenas manchas que ficam após o uso, decompõe-se durante a próxima utilização do forno. Geralmente, as manchas desaparecem completamente com temperaturas superiores a 220ºC. A potência da auto-limpeza dos elementos catalíticos diminui com o tempo. Recomendamos substituir as placas catalíticas após alguns anos de utilização regular do forno.

Conselhos úteis

- Quando for asar uma carne com gordura, envolvê-la em uma folha de alumínio ou papel vegetal para evitar que a gordura suje as paredes interiores do forno.
- Durante o preparo no grelhador, colocar sempre a bandeja embaixo da grelha para recolher a gordura que sai da carne.

Limpeza da abóbada (alguns modelos)

Para facilitar a limpeza superiro do forno, alguns modelos possuem um grelhador de infra-vermelhos dobrável.

- Antes de dobrar o grelhador, desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica tirando o fusível ou desligando o disjuntor.
- Espere a resistência esfriar totalmente caso contrário pode queimar-se.
- Nunca utilizar o grelhador na posição dobrada.

Antes de iniciar a limpeza, tirar a bandeja, as grelha e as guias. Depois puxe o grelhador em sua direção e puxe para baixo até que a barra que está presa na lateral fique solta (ver ilustração). Quando terminar a limpeza, voltar o grelhador no devido lugar segundo o processo inverso; a barra transversal deve estar reinserida nos dois suportes laterais.

Acessórios

Lavar os acessórios (grelhas, bandejas) com água quente e detergente comum.

Filtro anti-gordura (em alguns modelos)

Lavar o filtro anti-gordura após cada utilização, com água quente, detergente e uma esponja macia. Pode ser lavado também nas máquinas de lavar louça.

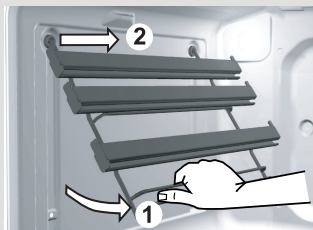
Laterais de esmalte EcoClean (em alguns modelos).

Após cada utilização, limpar as laterair removíveis do forno com uma esponja macia e água com detergente. Pode ser lavado na máquina de lavar louça.

Esmalte especial Ecoclean

A parte interna do forno, a moldura interiors do forno, a bandeja e a bandeja multiuso, são revestidos de um esmalte especial chamdo EcoClean, cuja superfície é lisa e resistente.
Este revestimento especial é ecológico e econômico e muito fácil de limpar a temperatura ambiente.

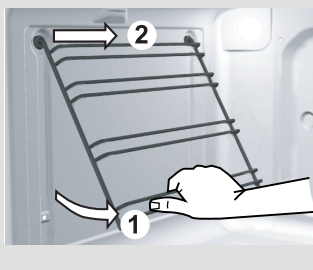
315364

Manutenção (em alguns modelos)

Desmontagem das guias telescópicas extensíveis

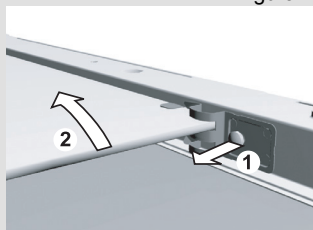
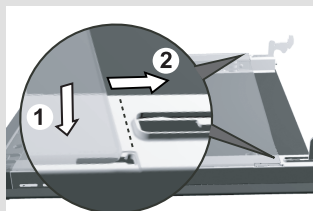
As guias telescópicas extensíveis são removíveis para facilitar a limpeza do forno.

- Puxar a grade por baixo, incliná-lo para o centro do forno e removê-los dos orifícios situados acima.
- Limpar a grade e as guias telescópicas apenas com detergente comum.
- As guias telescópicas não vão à máquina de lavar louça.

Nunca lubrificar as guias telescópicas extensíveis.

Após a limpeza, colocar as grades no devido lugar fazendo o processo inverso.

Removendo as guias e grades laterais.

A grade pode ser removida para facilitar a limpeza do forno;.

- Pegar na grade e puxar para baixo e incliná-la para centro do forno e desencaixá-lo dos orifícios situados acima.
- Limpar as grades apenas com detergente comum.
- Após limpeza, colocar as grades nos orifícios e puxá-la para baixo.

Desmontagem dos vidros da porta (apenas para as portas Premium todas em vidro)

A limpeza interna das portas de vidro pode ser feita, para isso é necessário tirá-las da porta.

- Tirar a porta do forno (ver o capítulo sobre a desmontagem e a remontagem da porta).
- Pegar no vidro pela parte inferior. Puxá-lo delicadamente para em sua direção, depois levantá-lo levemente, não muito alto, até que o canto do suporte saia da fenda (figura 1).
- Tirar o vidro deslocando no sentido da seta 3 e tirar as proteções dos cantos.
- Para tirar o vidro interior (apenas em alguns modelos), tirar os parafusos que se encontram no suporte do vidro e levanta-los (figura 2). Tirar os suportes antes de limpar o vidro.
- Remontar a porta fazendo o processo inverso.

Nota: inserir o vidro na ranhura e empurrá-lo para a frente (figura 3).

Figura 1

Figura 2

Figura 3

Montagem e desmontagem da porta do forno com dobradiças

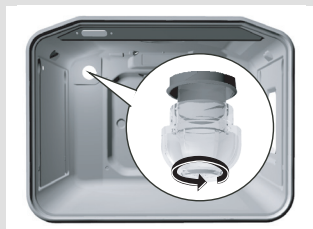
- Abrir completamente a porta. Colocar na posição vertical os clipes dos suportes inferiores das dobradiças situados em ambos os lados da porta e fixá-los ao suportes superiores.
- Fechar a porta até a metade (ver a ilustração) e removê-la puxando-a para em sua direção.
- Para voltar a porta no lugar, fazer o processo inverso. Colocar a porta na posição inclinada (num ângulo de 60º) e empurrá-la para forno inclinando-a na posição horizontal. Durante esta operação operação, verificar se os encaixes das duas dobradiças inferiores se encaixam corretamente na parte inferior do forno. Quando a estiver completamente aberta, remover os clipes superiores, voltá-los a posição horizontal.

Fecho da porta (em alguns modelos)

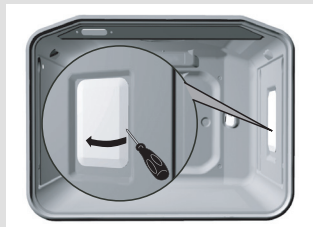
- A porta do forno está equipada por uma trava quem impede a abertura enquanto o forno estiver em funcionamento. Para desbloquear, empurrar ligeiramente o manípulo para a direita com o polegar e puxar simultaneamente o puxador em sua direção.
- Quando fechar a porta do forno, o fecho volta a sua posição inicial automaticamente.

Observação: Se a trava for fornecida com o aparelho, fixá-la embaixo do painel de comandos segundo as instruções do manual de instalação junto à peça.

Substituição de algumas peças

Iluminação do forno
O soquete da lâmpada do forno está sob tensão. Risco de choque elétrico.
Antes de substituir uma lâmpada, desligar o forno e desligar a sua alimentação eléctrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor.

Lâmpadas do forno

As lâmpadas não são cobertas pela garantia por serem consumíveis.

- Retirar a tampa da lâmpada no sentido anti-horário, substituir a lâmpada e recolocar a tampa.

Outros acessórios

É possível encomendar grelhas, bandejas de massas e outros acessórios junto do serviço pós-venda ou da loja que foi comprado o forno.
É necessário indicar o código, o tipo ou o modelo do aparelho.

Garantia e manutenção

Durante o período de garantia, todos os reparos devem ser feito através de técnicos autorizados pelo fabricante do equipamento.

Antes de começar a manutenção, o aparelho deve ser desligado da energia elétrica, retirando os fusíveis, desligando o disjuntor, ou desligando o cabo de alimentação da tomada elétrica.

A manutenção efetuada por pessoas não qualificadas, podem provocar risco de choques-elétricos ou de curto-circuito, portanto, sempre faça a manutenção com o técnico autorizado no nosso serviço de pós-venda.

Em caso de falhas ou problemas com o funcionamento do equipamento, verifique abaixo algumas soluções para você mesmo solucionar sem a ajuda de um técnico.

Importante

As prestações do Serviço Pós Venda realizadas durante o período de garantia serão facturadas se a disfunção for provocada por uma utilização incorrecta do aparelho.
Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance.
Se vender o seu aparelho, entregá-lo ao seu novo proprietário.

As teclas não funcionam, a visualização fica parada.	• Desligar o forno da rede elétrica durante alguns minutos (tirar o fusível ou desligar o disjuntor), em seguida, ligar novamente o forno.
O fusível solta facilmente.	• Solicitar um eletricista.
A iluminação do forno não funciona.	• Substituir as lâmpadas seguindo as instruções do capítulo «Substituição de algumas peças».
O forno não aquece.	• A temperatura selecionada está correta? • A porta do forno está fechada?
O preparo de massas não é satisfatório.	• Retirou o filtro anti-gordura? • Seguiu as instruções do capítulo «preparo de massas»? • Seguiu rigorosamente as instruções que constam na tabela de preparo de preparo de massas?

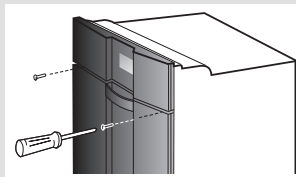
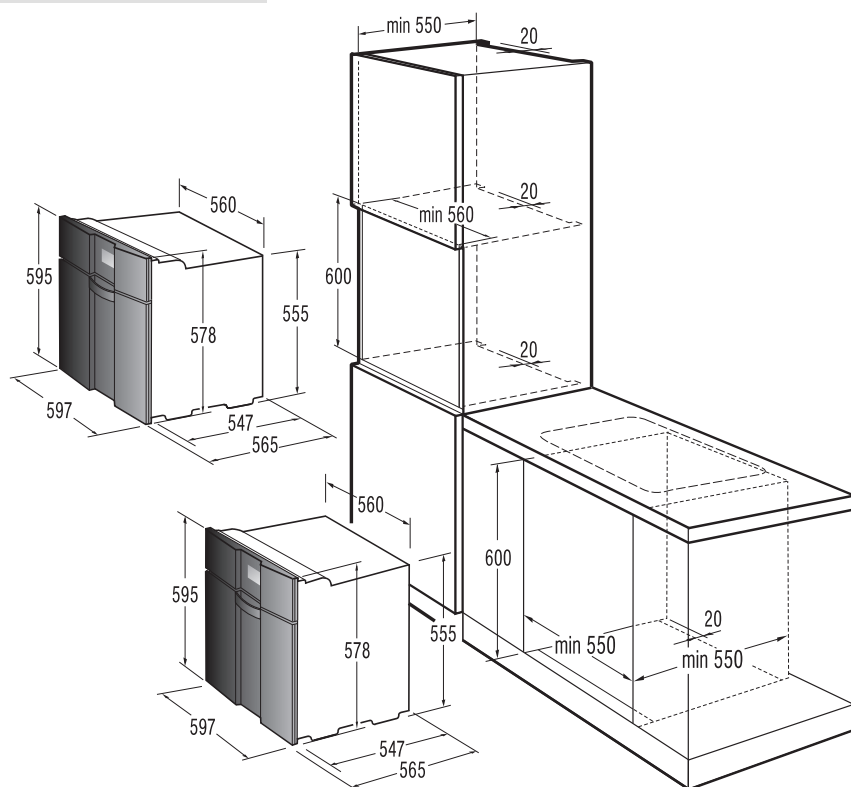
Se os problemas presistirem, solicitar um técnico do nosso serviço pós-venda.
No entanto, a visita de um técnico é cobrada caso o problema do aparelho seja provacado pela ligação errada ou por uma má utilização. Neste caso, o custo da manutenção será cobrado do cliente.

315364

Instruções de conexão e instalação

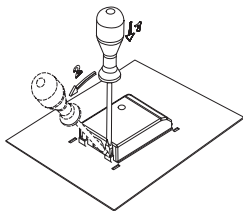
Instruções de segurança

- O embutimento e a ligação elétrica apenas devem ser realizados por um profissional qualificado.
- A instalação elétrica deve conter um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contatos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares são recomendados para este efeito.
- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C), caso contrário podem deformar-se.
- Manter os materiais de embalagem (películas de plástico, blocos de poliestireno, pregos) fora do alcance das crianças, pois existe um risco: as crianças podem engolir os pequenos objetos ou asfixiar-se com as folhas de plástico.

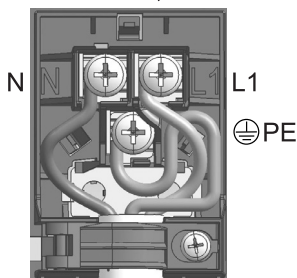
Instalação no nicho

- O móvel, onde será instalado o forno, deve ser resistente ao calor de 100ºC, caso contrário, poderá provocar deformidade ou mudanças de cor no material.
- Antes de embutir o aparelho, é necessário retirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do forno.
- O nicho deve respeitar todas a dimensões indicadas na ilustração abaixo.
- O fundo do móvel deve ser menos profundo (530mm no máximo) do que os painéis laterais para permitir uma ventilação suficiente.
- Regularizar o nivel do aparelho.
- A caixa que suporta o forno deve estar fixa aos móveis adjacentes para garantir estabilidade.
- Empurrar o aparelho no móvel de forma que a fixação seja nos painéis laterais. Não apertar demais os parafusos não danificar os painéis do móvel ou o revestimento esmaltado do forno.

Ligação na rede elétrica

A ligação à rede ser realizada por um profissional qualificado. Uma ligação incorreta pode danificar o aparelho: neste caso a garantia não seria usada.

- O eletricista terá de verificar a tensão da residencia com ajuda de instrumento de medida apropriado.
- As ligações elétricas deverão ser feitas em função da tensão da rede.
- Antes de iniciar a conexão elétrica, verificar se a tensão indicada corresponde à tensão real.
- O cabo de ligação deve ser de 1,50 m no mínimo de comprimento para que seja ligado antes de colocar o equipamento no nicho.
- O fio terra deve ser mais comprido que os outros, de forma forma a permanecer no devido lugar por mais tempo que o neutro e o fase.

315364

Procedimento

- Com uma chave de fenda, abrir a tampa da caixa de conexão situada na parte traseira do aparelho. Para isso, é necessário levantar os 2 clipes como indicado no desenho em cima da tampa da caixa.
- O cabo de alimentação deve ser inserido no dipositivo que libera a tensão. Se a tensão ainda não estiver instalada, instalá-lo de tal forma que ele fique preso na caixa de conexão

380/220V~,60Hz

- Em seguida, conecte o aparelho de acordo com as instruções indicadas na figuras. Se a tensão da rede for diferente, a ponte de conexão deverá ser substutuida.
- Apertar firmemente o dispositivo de libereção de tensão e feche a tampa.

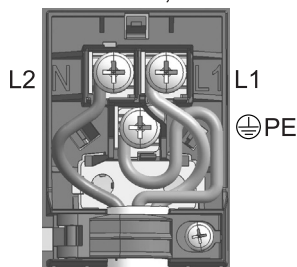
Cores dos fios

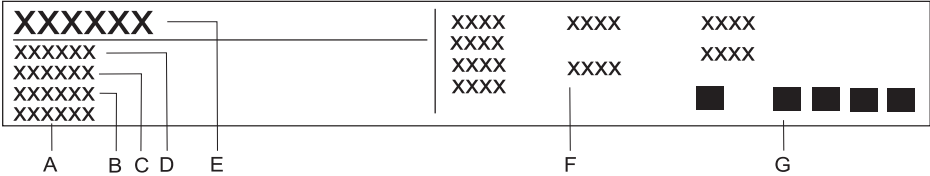
L1, L2, L3 = fios fase sob tensão; geralmente são preto e castanho.

N = fio neutro, normalmente azul.

Verifique se o fio Neutro está ligado corretamente.

PE = fio terra; sempre amarelo e verde.

220/127V~,60Hz

Características técnicas

Placa de identificação

A Número de série
B Código
C Modelo
D Tipo
E Marca
F Informações técnicas
G Indicações de conformidade / símbolos

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

315364